



Ultimate Provence 2022 'Luminous'

Nel calice si presenta rosa chiaro con riflessi ramati. Al naso spicca per la combinazione unica di limone maturo, lampone e fragola. Grazie alla percentuale di Syrah, l'Ultimate Provence (chiamato anche UP Rosé) si presenta al palato gradevolmente speziato con una buona acidità, che lo rende un ottimo vino da pasto. Ma allo stesso tempo è anche perfetto da gustare solo. Al palato l'attacco è fresco, seguito da un finale rotondo e leggero. Buon equilibrio di freschezza e note fruttate. Un vino adatto davvero a ogni occasione.

| | |
|--------------------------------|--|
| Produttore | MDCV Château et Vignobles en Provence |
| Categoria | Vino rosé |
| Paese | Francia |
| Regione | Provenza |
| Classificazione | AOP |
| Annata | 2022 |
| Dimensioni della bottiglia | 300 cl |
| Gradazione alcolica | 12.5 % |
| Temperatura di degustazione | 9° - 11° |
| Invecchiamento | fino a 2025 |
| Vitigni | Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Rolle |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 320522 |
| Adatto a | Sushi, Verdure, Salumi, Pollame, Carne alla griglia, Cucina mediterranea, Piatti asiatici, Frutti di mare, Crostacei, Aperitivi |



Vinificazione

Le uve vengono vendemmiate di notte. Il vino viene affinato sulle fecce fini per alcuni mesi prima di essere imbottigliato.

Terroir





Le uve crescono in una magnifica riserva naturale vicino a un grande bosco di querce e, su una lastra di arenaria impermeabile, la vite riceve il nutrimento da un sottile ma ricco strato di humus composto da foglie di quercia e tralci.

Storia

La bellezza di questo vino parte dalla confezione per arrivare al contenuto. Se dovete scegliere una bottiglia per rispondere a un invito, questo vino è adatto davvero a ogni occasione!

